



FROLLINO GORGONZOLA, NOCI ED ERBA CIPOLLINA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Ciro Chiummo
Pastry Chef

FROLLA SALATA

TOP FROLLA SALATA - SALATA

uova intere

burro 82% m.g.

1kg

100g

400g

mischiare tutti gli ingredienti in planetaria, una volta ottenuto un composto omogeneo, stendere a 3mm tra due fogli di carta forno e lasciare riposare in frigorifero
coppare dei dischetti di diametro 4 cm e cuocere a 170 gradi per 10/15 minuti
raffreddare

CREMA SNACK AL GORGONZOLA ED ERBA CIPOLLINA

CREMA SNACK - CREMA SNACK

latte fresco intero

panna

formaggio Crescenza - GORGONZOLA

foglie di menta - ERBA CIPOLLINA

200

400g

400

200g

qb

Montare i primi 3 ingredienti per qualche minuto, aggiungere gorgonzola ed erba cipollina

COMPOSIZIONE FINALE

all'interno di stampi in silicone cilindrici del diametro di 4cm, mettere un dischetto di frolla, dressare la crema, chiudere con un altro dischetto di frolla.

abbattere

sformare e decorare con una noce

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.